

Fit mit Heyderich!

Na, wie war das zu Silvester mit den guten Vorsätzen. Mehr Sport, bewusster essen, gesünder leben, Figur optimieren ...?

Jetzt haben Sie die Chance dazu alles unter einen Hut zu bekommen. Joggen für die Figur und die Ausdauer und kostenlose Ernährungstipps vom Fachmann. Dazu gibt es ein Läufer-T-Shirt gratis, einen Fitnesspass, gesellige Runden und motivierende Erfolgserlebnisse.

Das alles haben wir zurzeit in Planung und möchten Sie schon heute dafür begeistern! Was wir uns vorstellen ist ein offener Kreis von netten Menschen, die gemeinsam durch unsere schöne Landschaft joggen möchten. Denn in der Gruppe läuft es sich leichter. Es geht nicht um Spitzenleistung sondern um Freude an der Bewegung. Jede(r) kann da mitmachen. Es kostet keinen Cent und verpflichtet zu nichts.

Bei regelmäßigen Treffen in fröhlicher Runde gebe ich, Wolfgang Heyderich, als ausgebildeter Ernährungsberater im Bäckerhandwerk ADB, Tipps für eine ausgewogene Ernährung.

Wer kann mitmachen?

Grundsätzlich alle, die gerne in der Gruppe laufen möchten und gerne an der frischen Luft sind. Das Alter spielt keine Rolle.

Was kostet das?

Nichts. Es sei denn wir planen einen gemeinsamen Ausflug, eine Feier, oder für eigene Getränke bei den Treffen.

Wird ein Verein gegründet?

Nein, wer mitmacht läuft als Privatperson. Es gibt keine Beiträge oder sonstige Verpflichtungen.

Was, wenn ich nicht mehr will/kann?

Das wäre sehr schade. Aber die Gruppe ist offen und jeder kann zu jeder Zeit mitmachen oder fern bleiben.

Warum macht Heyderich das?

Weil wir nicht nur ständig über gesunde Ernährung reden wollen, sondern uns auch gemeinsam mit unseren Kunden und Freunden bewegen und in sportlichem Kontakt sein möchten.

Welche Voraussetzungen brauche ich?

Wer lange nicht aktiv war sollte seinen Arzt um Rat fragen. Ansonsten gute Laufschuhe und bequeme Kleidung. T-Shirt gibt es von uns gratis.

Und wann soll es losgehen?

Wir sind mitten in den Vorbereitungen. Sobald alles spruchreif ist, werden wir Sie in unseren Fachgeschäften mit Postern und Handzetteln informieren. Wer dann will, kann sich anmelden. Dann werden wir uns treffen und alles Weitere besprechen.

Impressum

Hrsg.: Wolfgang Heyderich
Harsefelder Straße 24, 21680 Stade
Telefon: 04141-61214 Fax: 62358
www.heyderich.de

Redaktion, Fotos, Grafik:

Harald Winkler
Marketing & Kommunikation
www.wimakom.de / info@wimakom.de

Heyderichs Back. Papier

Konditorei-Bäckerei
Heyderich
Café

Ausgabe 1-2017

Jeden Monat 3-facher Genuss



Moin Moin und herzlich willkommen zur neuesten Ausgabe unseres *Back.Papiers*. Jedes Sortiment braucht ab und zu mal Abwechslung. Also haben wir uns gedacht für 2017 jeden Monat drei Gebäcke zu kreieren und Ihnen mal etwas Neues anzubieten. Jeweils ein Brot, ein Brötchen und ein Vertreter aus der süßen Ecke bilden den 3-fachen Monatsgenuss. Ein Trio, das sich unsere Verkaufsteams ausdenken und das dann von den Bäckern und Konditoren in

der Backstube umgesetzt wird.

Seit über 160 Jahren ist die Mühle Venti Amica in Twielenfleth hart am Wind. Wir zeigen Ihnen, wie der Müller Florian Eickmann auf traditionelle Weise aus regionalem Getreide unsere Mehle herstellt.

„**Fit mit Heyderich!**“ Wir planen für das Frühjahr eine Läufergruppe ins Leben zu rufen. Halten Sie sich bereit!

Venti Amica – die Freundin des Windes



Im 19. Jahrhundert erbaut und seit über 160 Jahren im Besitz der Familie Noodt, verrichtet die Holländer-Galerie-Windmühle in Twielenfleth unter der Regie des Pächters Florian Eickmann noch immer zuverlässig ihre Arbeit.

Wir durften uns das Innere der „Venti Amica“ anschauen und uns von Hein Noodt, dem Eigentümer und seinem Nachfolger die Technik erklären lassen.

Wer hier nach Hightech sucht wird enttäuscht. Wer aber das Ursprüngliche mag, wird begeistert sein. Die vier mächtigen Flügel geben die Wind-

Unter dem Dach: Die Drehbewegung der Flügel wird über einen Zahnkranz auf die senkrechte Königs-welle übertragen.



Zwei mächtige Mahlsteine vermahlen das Korn zu Mehl.

energie über die Königswelle weiter an das Steinmahlwerk, wo zwischen zwei großen runden Mühlsteinen das Korn vermahlen wird. Rund 50 Jahre kann ein solcher Mühlstein benutzt werden, bis er ausgedient hat. Zwischenzeitlich wird er alle zwei bis drei Jahre vom Müller mit Picke und Kraushammer nachbearbeitet.

Auch Florian Eickmann musste die Technik erlernen, weil es keinen Steinmetz gibt, der das ma-



Hein Noodt erklärt das Mahlwerk.

chen würde. Dabei folgt er einer genau vorgegebenen Geometrie, die dafür sorgt, dass das Mehl von innen nach außen abgeführt wird und durch einen Trichter im Boden eine Etage tiefer gelangt und direkt in Säcke abgefüllt werden kann.

Bevor es jedoch soweit ist, sind viele Schritte notwendig. Das von den Landwirten angelieferte Getreide wird gereinigt, von eventuellen Fremd-

körpern befreit und erst dann der Vermahlung zugeführt.

Aber auch damit ist die Arbeit nicht zu Ende. An dieser wunderschönen, denkmalgeschützten Mühle gibt es immer etwas zu reparieren, auszubessern oder zu optimieren. So ist der gelernte



Mit dieser Apparatur werden Fremdkörper im Getreide aussortiert.

Techniker für Müllerei und Mühlenbau nebenher auch noch Steinmetz, Tischler und Denkmalspfleger. Denn die Mühle gilt als Denkmal und kann nicht in ihrer ursprünglichen Substanz verändert werden.



Die 6-bödige Mühle arbeitet von oben nach unten. Oben der Windantrieb, in der Mitte die Vermahlung und ebenerdig die Abfüllung in die Säcke.

Trotz der museal anmutenden Technik schafft es die Mühle bei gutem Wind bis zu 1.000 Kilo Mehl am Tag zu produzieren. Absolut ökologisch.

Die Venti Amica beliefert nicht nur unsere Bäckerei. Privatpersonen können dort Tierfutter, Mehl, Müsli, Flocken, Körner und Saaten kaufen. Eine tolle Sache!

Für uns als Bäckerei, die den Anspruch vertritt ursprünglich, natürlich und umweltfreundlich zu backen, ist es eine Selbstverständlichkeit unser Mehl aus der Nachbarschaft zu beziehen.

Wenn es uns gelingt, unsere Kunden mit unserer Qualität zu begeistern, liegt es immer auch an der Güte der Rohstoffe, die wir einsetzen.

Um diese Philosophie deutlich zu machen, haben wir uns ein eigenes Gütesiegel entwickeln lassen, das unsere Verbundenheit zu unserem Kulturgut Brot zum Ausdruck bringt. Ständig arbeiten wir in der Backstube daran unser hohes Qualitätsniveau zu bewahren und wenn möglich, noch zu steigern. Am besten gelingt dies durch die Konzentration auf das Wesentliche: **Natürlichkeit, Ruhe und Zeit für Geschmack.**

